

1月の由枝おばあちゃん

かわて川手に住むどんぐり横丁生産者松井由枝さんの山里暮らし (57)



昔のお正月の話。
むかし、年頃になって

嫁さまをもらうと
最初の年、男の人は
大島やつむぎで母親に



着物を作ってもらって、嫁さまのざいしょに「新客」として
あいさつに行ったよ。家で雑煮を食べて出発。ざいしょに行くと
ざいしょでも雑煮を出してくれる。1杯目を食べるとすぐ2杯目
を出してくれるがお腹がいっぱいでもちが食べられない。
家の人が席を立ったときまやの馬にもちを食べてもらおう!と
思ってもちを投げたら、ませぎ棒にぴたーんと
もちがくっついてはなれない。
「あんなはずかしがたことはない」と言っていたよ。



どんぐりの里いなぶスタッフの
『おすすめ品』紹介コーナー-10



どんぐりの湯の大野隆弘です
ぼくのおすすめは...

どんぐりの湯の替わり湯です

どんぐりの湯ではちよと変わった替わり湯を採用してい
ます。四季を感じられるように趣向を凝らし、節句にちな
んだ菖蒲やゆず、コーヒーやお酒などの
変わり種や漢方の薬湯などオソドックスなものまで
いろいろとご用意しています。コーヒーの湯ではどんぐりがふえて
使っている豆と同じものを使用し、お酒の湯では地元で
有名な蓬萊泉を使用しています。お酒の湯は煮てアルコール
を飛ばし使用していますが香り豊かな湯を存分にお楽しみ
いただけたらと思います。

どんぐり横丁・1月のレシピ

自然薯



「山のウナギ」と言われ、古くから
食べると元気が出る!と言われて
います。自然薯を食べて、元気に
1年をスタートさせましょう。

滋養強壮によいネバネバのムチン、スタミナのもと
アルギニン、消化を助けるアミラーゼ、など
たくさんの栄養素を含んでいます。

今年はいつもより太さの
ある自然薯ができました。
天候のせいかな葉が枯れる
のが遅かったです

どんぐりの里いなぶスタッフにききました! 自然薯の食べ方いろいろ

皮をむくともったいないので、タワシでよく洗いヒゲ根をコンロで焼くなどして
皮ごとすりおろします。米が強いので、はしてつまめるほどです

とろろいろいろ... だしでのばす
だしでのばさず、そのままワサビじょうゆ
「ともだし」+「みそ」の
みそは立てとろろもおいしい!
風味がすごくよくなります

自然薯の食べられない
細い部分をホキホキと折って、2~3日天日に干す。水から煮て
ポコポコとなったら「ともだし」の完成!

たんざくにちめて
のり-かあぶし
しょうゆをかける
のりまき
揚げ
ステーキ風に
焼く
お好み焼き
に入れるとふわふわ
すておみそ汁におどす
すてうどんにかける
すて冷凍しても便利

生産者
古橋好三さん

2階 木の温泉 もみじの湯	男性 お酒(お屠蘇)	女性 よもぎ	男性 漢方ハ漢湯	女性 紫根
1階 花の温泉 紫式部の湯	1/2~9 (水)	11~16 (金)	18~23 (金)	25~30 (金)
	女性 ブルーベリー	男性 みかん	女性 バラ	男性 コーヒー

稲武温泉 どんぐりの湯
TEL(0565)82-3135

どんぐり横丁
TEL(0565)82-3666

〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原(東海環状
基カハイナターより約45分)
10:00~21:00、受付終了20:00 : 9:00~17:00(土日祝18:00)
(土日祝9:30) 木曜定休 : 12~3月木曜定休、4~11月 無休

